

Kalb-, Schweine- und Rindfleisch

dazu wählen Sie eine Beilage nach Ihren Vorlieben und dem saisonalen Angebot

	Schweinefleisch	Kalbfleisch
3- erlei Cordon Bleu		
<input type="checkbox"/> mit saisonaler Füllung, lassen Sie sich überraschen	31.00	38.00
Nierstück gebraten am Stück oder als Steak		
<input type="checkbox"/> mit hausgemachter Pfefferbutter	32.00	49.00
<input type="checkbox"/> einer Kruste von Äpfeln und Macadamia Nüssen	32.00	49.00
<input type="checkbox"/> überbacken mit einer Zwiebel Senf Zubereitung	32.00	49.00
Filet gebraten am Stück oder als Medaillon		
<input type="checkbox"/> am Stück gebraten, gefüllt nach Ihren Wünschen	36.00	62.00
<input type="checkbox"/> im Speckmantel	36.00	62.00
<input type="checkbox"/> als Medaillon an raffinierter, hausgemachter Sauce	36.00	62.00
Geschnetzeltes klassisch oder exotisch		
<input type="checkbox"/> verfeinert mit saisonalen Pilzen an Cognac Rahmsauce	32.00	42.00
<input type="checkbox"/> nach Sezuan Art, von mild bis feurig	32.00	42.00
Rindfleisch		
Schulterbraten glasiert, bei Niedergar Temperatur zubereitet		31.00
Rindsstreifen Stroganoff		
<input type="checkbox"/> mit Peperoni, Zwiebeln, Essiggurken und Sauerrahm		33.00
<input type="checkbox"/> mit Pfirsich und rosa Pfeffer		33.00
<input type="checkbox"/> Huft Stück am Stück gebraten oder als Steak		34.00
<input type="checkbox"/> Entrecôte am Stück oder als Steak		45.00
<input type="checkbox"/> Filet am Stück, als Steak, als Medaillon, gefüllt oder umhüllt		62.00
serviert mit	<input type="checkbox"/> hausgemachter Pfefferbutter	<input type="checkbox"/> mit frischen saisonalen Pilzen
	<input type="checkbox"/> im Teig gebacken oder gratiniert	